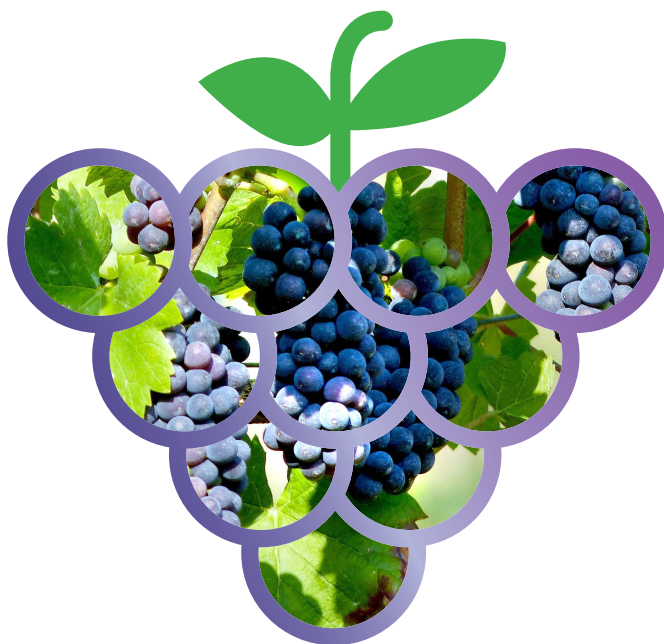


MAŁE WINNICE – JAK ZACZAĆ I ODNIEŚĆ SUKCES

Radosław Skudlarz



Radosław Skudlarz

**Małe winnice
– jak zacząć i odnieść sukces**

Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn, tel./fax 89 535 76 84, 526 44 39
e-mail: sekretariat@w-modr.pl, www.w-modr.pl

WMODR Oddział w Olecku

Aleja Zwycięstwa 10, 19-400 Olecko
tel. 87 520 30 31, 520 30 32, fax 87 520 22 17
e-mail: olecko.sekretariat@w-modr.pl

Dyrektor WMODR

mgr inż. Mateusz Cygan

I Zastępca Dyrektora WMODR

mgr Małgorzata Micińska-Wąsik

II Zastępca Dyrektora WMODR

mgr Paweł Mostowicz

p.o. Dyrektor Oddziału WMODR w Olecku

mgr inż. Magdalena Ronkiewicz

Druk: Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Olsztynie
ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn
tel./fax. 89 526 44 39, 89 535 76 84
e-mail: redakcja@w-modr.pl, www.w-modr.pl

Nakład: 100 egz.

Wydanie: I

WSTĘP

Niniejsza publikacja stanowi zaproszenie do fascynującego świata polskiego winiarstwa. Czytelnik zostanie przeniesiony w podróż przez historię, wyzwania i sukcesy uprawy winorośli oraz produkcji wina w kraju, którego klimat nie zawsze kojarzy się z tą szlachetną sztuką.

W ostatnich latach obserwujemy dynamiczny rozwój polskiego winiarstwa. Zmieniające się warunki klimatyczne, rosnące zainteresowanie lokalnymi produktami wysokiej jakości oraz dążenie do dywersyfikacji rolnictwa przyczyniły się do powstania licznych winnic na terenie naszego kraju. Broszura składa się z dwóch części. Pierwsza z nich to podstawowe informacje o historii i możliwościach otwierających się przed osobami, które myślą o założeniu własnej winnicy. Druga część poświęcona jest współczesnym wyzwaniom i sukcesom polskich winiarzy. Szczegółowo przedstawimy sylwetkę Łukasza Góralskiego i Anny Sztolcman, założycieli Winnicy Sztolcman, którzy podzielią się swoją pasją i doświadczeniem. Publikacja skierowana jest zarówno do doświadczonych koneserów wina, jak i osób pragnących zgłębić tajniki tej szlachetnej sztuki. Czytelnik znajdzie w niej kompleksowe informacje o:

- **historii polskiego winiarstwa,**
- **wyzwaniach i możliwościach związanych z uprawą winorośli w polskim klimacie,**
- **procesie produkcji wina od winnicy po butelkę,**
- **Winnicy Sztolcman z Szafarni,**
- **rozwijającej się enoturystyce w Polsce.**

Zachęcamy do lektury, która pozwoli odkryć bogactwo smaków i aromatów polskich win oraz docenić pasję i zaangażowanie ludzi, którzy je tworzą.



1. Rys historyczny

Na wstępie rozważań dotyczących zakładania małej winnicy warto spojrzeć wstecz i przeanalizować pokrótce historię tworzenia winnic i produkcji wina w Polsce.

Winorośl do Polski dotarła wraz z chrześcijaństwem – przy czym za prekursorów polskiego winiarstwa uważa się cystersów i benedyktynów, którzy uprawiali winorośl przede wszystkim na potrzeby liturgiczne. W tamtych czasach transport wina był zbyt kosztowny ze względu na stan dróg, dlatego też w Polsce – a szczególnie w Wielkopolsce – coraz popularniejsze stawały się właśnie winnice. W przypadku zachodnich regionów Polski popularyzacja winnic była zasługą kolonistów niemieckich; z kolei w Małopolsce kluczową rolę odegrali benedyktyni tynieccy z Państwa Wielkomorawskiego. Początkowo uprawa winorośli w Polsce napotykała liczne problemy, dopiero później – kiedy wino zaczęło traktować jako napój konsumpcyjny o wartości handlowej – ta gałąź gospodarki zaczęła przeżywać rozkwit.

Generalizując można stwierdzić, iż w Polsce średniowiecznej produkcja wina była istotną częścią życia gospodarczego społeczności lokalnych. Warto również podkreślić, iż wyróżniającym się regionem – jeśli chodzi o produkcję wina – było państwo Zakonu Krzyżackiego, zajmujące ziemie, które obecnie należą do Polski.

Okresem przełomowym był wiek XIV, kiedy doszło do największego rozpowszechniania uprawy winorośli w Polsce; główne ośrodki znajdowały się: na Śląsku, w Zielonej Górze, w Poznaniu, Toruniu, Płocku, Sandomierzu, Lublinie i w Krakowie.

Rozwój polskiej produkcji wina zatrzymał się w wieku XVII, a powodem tego były wojny i zniszczenia będące pokłosiem konfliktów zbrojnych. Kolejnymi czynnikami, które przyczyniły się do braku prosperity przemysłu winiarskiego w Polsce były: tzw. „mała epoka lodowcowa” oraz konkurencja win węgierskich. Mimo wszystko polskie winiarstwo oparło się zupełnemu upadkowi i poszczególne winnice funkcjonowały do wybuchu II wojny światowej.

2. Uwarunkowania prawne dotyczące produkcji wina

Z uwagi na to, iż Polska jest członkiem Unii Europejskiej, podlega unijnym przepisom prawnym. Na wstępie należy podkreślić, iż rynek wina w Unii Europejskiej regulowany jest w sposób bardzo restrykcyjny. Celem jest ujednoczenie prawa winiarskiego w całej UE.

Analizując unijny rynek wina warto wymienić następujące jego cechy charakterystyczne:

- przede wszystkim produkcja wina jest bardzo ważną częścią gospodarki wielu państw członkowskich i wielu pracowników w Unii Europejskiej zatrudnionych jest właśnie w tym sektorze – zarówno przy uprawie, produkcji, jak i dystrybucji wina,
- przykładowo w 2020 roku w Unii Europejskiej wyprodukowano 165 milionów hektolitrów wina, co stanowiło 64% światowej produkcji,
- we wspomnianym wyżej w 2020 roku unijna konsumpcja wina stanowiła 48% konsumpcji światowej,
- wino jest największym unijnym sektorem rolno-spożywczym pod względem eksportu.

Zgodnie z przepisami unijnymi „wino” to pojęcie odnoszące się tylko i wyłącznie do wina wyprodukowanego z winogron lub moszczu winogronowego. Popularny termin „Polskie wino” oznacza napój wyprodukowany z koncentratu soku winogronowego.

Głównym celem unijnej polityki winiarskiej jest zagwarantowanie minimalizacji szkodliwego wpływu produkcji wina na środowisko – szczególnie w kontekście procesu erozji i zanieczyszczenia gleby, a także stosowania produktów fitosanitarnych. Istotna jest również redukcja negatywnego wpływu na środowisko, będącego skutkiem procesu karczowania winorośli. Jako że Europa jest kontynentem klimatycznie dosyć zróżnicowanym, Unia Europejska podzieliła poszczególne strefy uprawy winorośli ze względu na tamtejsze warunki klimatyczne. Strefy te obejmują zarówno kraje członkowskie UE, jak i ich regiony.

Polska znajduje się w najchłodniejszej części winiarskiej Europy. Do części tej należą również: Belgia, Dania, Irlandia, Niderlandy, Szwecja, Wielka Brytania oraz niektóre regiony w Luksemburgu, Czechach i w Niemczech. To do której strefy uprawy winorośli zaliczone jest poszczególne państwo lub region jest istotne z uwagi na organizację rynku wina. Na marginesie warto dodać, iż państwa członkowskie UE które nie są objęte żadną ze stref uprawy winorośli, nie mogą produkować wina z własnych upraw – mogą produkować je tylko i wyłącznie z surowców zakupionych w państwach członkowskich, objętych którąś ze stref.

Tak więc co oznacza przyporządkowanie Polski do najchłodniejszej części winiarskiej Europy, czyli do strefy A?

W praktyce oznacza to przede wszystkim skompensowanie nieszczęśliwego, w kontekście produkcji wina, położenia geograficznego możliwością zastosowania szerszego zakresu technologii i praktyk dopuszczonych przy produkcji win gronowych, w szczególności w kwestii dosładzania moszczu.

Unijne przepisy dotyczące rynku wina – a więc także polskie przepisy – dzielą winiarzy na dwie kategorie:

- plantatorów winorośli, czyli osoby fizyczne, prawne bądź grupy osób fizycznych lub prawnych, których gospodarstwo znajduje się na terytorium UE i które posiadają obszar upraw winorośli. Są to więc osoby, które posiadają winnice na terenie kraju, zgłaszają ją do stosownej ewidencji, a owoce przeznaczają do produkcji wina,
- producentów wina, czyli osoby, które przetwarzają świeże winogrona, moszcz winogronowy lub młode wino – w trakcie fermentacji – na wino lub moszcz.

Według ustawy z dnia 2 grudnia 2021 roku o wyrobach winiarskich: w kategorii producentów wina można wyróżnić podkategorię tzw. „drobnych producentów z upraw własnych”, czyli producentów którzy wyrabiają w danym roku winiarskim, biorąc pod uwagę średnią roczną produkcję z co najmniej trzech kolejnych lat winiarskich, średnio mniej niż 1000 hektolitrów wina, wyrobionego z surowców pochodzących opcjonalnie z:

- upraw własnych,
- upraw położonych na obszarze województwa, w którym jest zlokalizowane miejsce w wyrobu wina lub powiatów sąsiadujących z tym województwem, w ilości nie większej niż 50% wagowo wszystkich surowców pochodzących z upraw winorośli.

Polityka unijna dotycząca produkcji wina ma na celu między innymi zmniejszanie ilości nasadzeń winorośli i wolumenu produkcji wina – z tego też powodu promowane są małe, lokalne winnice. Owa promocja realizowana jest przede wszystkim przez następujące udogodnienia dotyczące małych winnic:

- **działalność gospodarcza w zakresie wyrobu wina przez drobnego producenta wina z upraw własnych nie jest działalnością regulowaną i nie podlega wpisowi do rejestru** – w praktyce oznacza to, iż drobny producent wina nie jest objęty koniecznością spełnienia pewnych warunków precyzowanych przez przepisy o ochronie środowiska, przeciwpożarowe i sanitarne. Chodzi mianowicie o warunki dotyczące obiektów budowlanych i urządzeń technicznych przeznaczonych do wykonywania działalności gospodarczej w zakresie wyrobu i rozlewu wyrobów winiarskich,
- mały winiarz ma możliwość zapłaty podatku akcyzowego od wyrobu gotowego, bez konieczności organizowania składu podatkowego,
- drobni producenci win korzystają z obniżonej o połowę stawki akcyzy,
- drobny producent wina zwolniony jest z obowiązku zatwierdzenia winiarni przez Państwową Inspekcję Sanitarną,
- mały winiarz ma również możliwość prowadzenia sprzedaży własnego wina w miejscu jego wytworzenia,
- ponadto osoba prowadząca małą winnicę zwolniona jest z obowiązku posiadania zezwolenia hurtowego na sprzedaż własnego wina pośrednikom handlowym.

Drobny producent wina nie musi więc prowadzić działalności gospodarczej, chociaż oczywiście może to robić. W przypadku kiedy nie prowadzi działalności gospodarczej nadal obowiązuje go podatek dochodowy, gdyż podatkowi temu podlegają wszelkiego rodzaju dochody, z wyjątkiem dochodów wprost wyłączonej przez przepisy. Działalność, którą prowadzi drobny producent wina – w przypadku kiedy zrezygnuje z prowadzenia działalności gospodarczej – nie zalicza się do działalności rolniczej, tak więc ów producent nie musi płacić podatku rolnego. Omawiana aktywność, to jest prowadzenie małej winnicy, nazwana została przez ustawodawcę: działalnością wytwórczą w rolnictwie.

Drobny producent wina, tak jak każdy producent wyrobów akcyzowych, jest zobowiązany do płacenia podatku VAT w stawce 23%.

3. Podstawy prowadzenia winnicy

Można powiedzieć, iż znajomość budowy krzewu winorośli oraz zasad jej wzrostu i owocowania jest podstawą prowadzenia winnicy. Winorośl jest wieloletnim pnączem o silnym wzroście i przyrostach rocznych rzędu kilku metrów. Krzewy mogą rosnąć i owocować nawet do 100 lat i osiągać długość 40 metrów, aczkolwiek przy uprawie plantacyjnej raczej nie dopuszcza się do tego.

Krzew winorośli składa się z części podziemnych, czyli trzonu korzeniowego, korzenia szkieletowego i korzenia podpowierzchniowego, nadziemnych części zdrewniałych, czyli pnia, ramion wieloletnich, węzłów krzewienia i pędów jednorocznych oraz nadziemnych części zielnych, czyli latorośli, liści, kwiatostanu i owoców. Najkorzystniejsze dla winorośli są gleby piaszczyste, piaszczysto-kamieniste oraz piaszczysto-gliniaste; gleby lekkie, zasobne w próchnicę i łatwo nagrzewające się.

Generalizując winorośl najlepiej rośnie i plonuje w klimacie śródziemnomorskim – z kolei biorąc pod uwagę warunki klimatyczne w Polsce, należy przedsięwziąć określone dodatkowe kroki. Zasadniczo winna winorośl wymaga ciepłych i dobrze nasłonecznionych stanowisk, które są osłonięte od silnych i zimnych podmuchów wiatru. Szczególną uwagę należy zwrócić na to, aby uprawa wina nie znajdowała się w rejonie zastoiska mrozowego, czyli takiej powierzchni terenu, gdzie gromadzi się ciężkie, zimne powietrze, a jego odpływ jest utrudniony.

Biorąc pod uwagę specyfikę polskiego klimatu najlepiej jest zastosować stałe osłony do uprawy winorośli, takie jak: nieogrzewane szklarnie i tunele foliowe. Uprawa powinna być usytuowana na stanowiskach umiejscowionych w bezpośredniej bliskości południowych i zachodnich ścian zabudowań, z tego powodu, iż temperatura przy takich ścianach jest o kilka stopni wyższa niż w otwartym terenie. Winorośl można sadzić przy pergolach – tak posadzone najodporniejsze odmiany wytrzymują mrozy przekraczające minus 25 stopni Celsjusza. Rozważając kwestie klimatyczne warto zauważyć, że w Polsce okres letni jest coraz cieplejszy. Coraz wyższa temperatura wpływa pozytywnie na dojrzewanie winogron i jakość produktu. Najlepsze warunki do uprawy winorośli panują w Małopolsce, Dolnym Śląsku i Lubelszczyźnie, co jest efektem wystarczającej ilości opadów i odpowiedniej temperatury.

Najpopularniejszymi odmianami winorośli na wino w Polsce są: **Solaris, Regent, Rondo, Seyval Blanc, Johanitter, Cabernet Cortis, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling.**

Proces wzrostu i owocowania winorośli można podzielić na następujące etapy: kwiaty wyrastają naprzeciw liści – kwitną na przełomie wiosny i lata, a owocują pod koniec lata.

Kwitnienie w otwartym gruncie trwa około dwóch tygodni, po kolejnych dwóch tygodniach od zakończenia kwitnienia jagody mają wielkość ziaren grochu, a po około dwóch miesiącach osiągną docelową wielkość i rozpoczyna się dojrzewanie. Finalnym owocem jest kulista, podłużna jagoda koloru: jasnozielonkowego, różowego, czerwonego lub czarnego.

W pierwszym roku krzewy prowadzi się zawsze w taki sam sposób – bez względu na to, jaką formę przestrzenną mają mieć w przyszłości. Podstawowym celem jest stymulowanie wzrostu ich systemu korzeniowego. Młode krzewy najkorzystniej jest prowadzić na dwa pędy, jeżeli wybije większa ilość latorośli, to korzystnie jest pozostawić tylko te najmocniejsze, a pozostałe wyłamać. Latorośl powinna rosnąć pionowo, a w miarę jej wydłużania się, należy ją podwiązywać do palików.

Należy wziąć pod uwagę to, iż pierwszych zarobków można spodziewać się najwcześniej po trzech latach od założenia winnicy. W tym czasie konieczne jest inwestowanie w ziemię, sadzonki, rusztowania, podkładki. Najlepiej rozpocząć jest od kilku odmian, niezbyt wielu, takich, które mają szansę zdać egzamin w określonym klimacie i na określonych glebach.

4. Województwo warmińsko-mazurskie a uprawa winorośli

Województwo warmińsko-mazurskie uznawane jest – obok województwa podlaskiego – za najmniej sprzyjające w Polsce do uprawy winorośli. Głównym powodem tego stanu rzeczy są mroźne zimy, kiedy temperatura spada do minus 30 stopni Celsjusza.

Uprawę winorośli w tym rejonie cechuje stosunkowo krótki okres wegetacji w porównaniu do innych regionów Polski. Wskazane jest jak najczęstsze okrywanie uprawy w okresie zimowym, szczególnie przez pierwsze trzy lata.

Mając na uwadze klimat panujący w województwie warmińsko-mazurskim należy sadzić przede wszystkim odmiany w znacznym stopniu odporne na mróz.

Poniżej wymieniono odmiany szczególnie odporne na warunki pogodowe:

- ❑ **Regent** – odmiana pochodząca z Niemiec, nadająca się bardzo dobrze do celów deserowych, osiągająca pełną sładycz w połowie września, bardzo mocna, nie przemarza, nie choruje i regularnie owocuje,
- ❑ **Rondo** – odmiana do produkcji wina czerwonego; w porównaniu do Regenta ma nieco większe owoce i nieco bardziej deserowy posmak. Bardzo odporna na choroby, o niezawodnej plenności,
- ❑ **Buffalo** – odmiana ciemna ogrodowa. Owoce mają posmak truskawkowy. Dojrzewa na przełomie września i października. Bardzo odporna na choroby i mróz, o niskich wymaganiach co do sposobu prowadzenia,
- ❑ **Solaris** – aromatyczna odmiana o słodkich winogronach, odporna na mróz i choroby, włącznie z pleśnią, owocuje często, a zbiory są regularne i obfite,
- ❑ **Johanitter** – odmiana pochodząca z krzyżowania Rieslinga. Wina pochodzące z tej odmiany cechuje zapach owoców cytrusowych, a w dalszym planie jabłek,
- ❑ **Muscaris** – odmiana pochodząca z krzyżówki odmiany Solaris z odmianą Muskat Biały. Kwitnie wcześnie, a dojrzewa późno; cechuje ją wysoka plenność i aromatyczny, muszkatowy miąższ,
- ❑ **Hibernal** – odmiana, którą cechuje wyjątkowo wysoka mrozoodporność, aczkolwiek jest to winorośl, która późno dojrzewa,
- ❑ **Seyval Blanc** – francuski międzygatunkowy mieszaniec, posiadający owoce o aromacie melona i ziół. Odporny na mróz i na choroby grzybowe; krzew owocuje obficie.



Źródła:

- Radosław Froń, *Przydomowe winnice jako sposób na dodatkowe dochody małych gospodarstw. Prawne aspekty uprawy winorośli i produkcji wina*, Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie, oddział w Krakowie, Kraków 2022.
- Roman Myśliwiec, *Uprawa winorośli*, Wydawnictwo PWRiL, Kraków 2013.
- Józef Rusnak, *Zakładanie i prowadzenie winnicy*, Małopolski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Karniowicach, Karniowice 2016.
- Ustawa z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz.U. 2022, poz. 24).
- <https://paragrafwkieliszku.pl/strefy-uprawy-winorosli-w-ue/>
- <https://paragrafwkieliszku.pl/czy-maly-winiarz-musi-placic-podatki/>
- <http://www.winorosl.pl/artykuly/uprawa-winorosli-poradnik-dla-poczatkujacych/>
- https://drzewkaowocowe24.pl/przydomowa-uprawa-winorosli-wszystko-co-musisz-wiedziec/?srsltid=AfmBOoqBnNfUWzX--U_Ykj7Fsq9vmxOAr3hwkNpqaSbDzrV_GcJ1ATTV
- <https://winopolskie.com/odmiany-winorosli-uprawiane-w-polsce/>
- http://www.winogrona.org/index.php?title=Mrozoodpornosc_odmian
- <https://www.tygodnik-rolniczy.pl/uprawa/warzywa-owoce/jak-odnieśc-sukces-prowadzac-mala-winnice-2518447>
- <https://winnica-eden.pl/product/10-odmian-odpornych-30c/>
- <http://www.winogrona.org/index.php?title=Johanniter>
- <http://www.winogrona.org/index.php?title=Hibernal>
- <https://www.sadowniczy.pl/product-pol-139687-Winorosl-winogrona-Seyval-Blanc.html>



Rozmowa z Łukaszem Góralskim i Anną Sztolcman, założycielami, właścicielami Winnicy Sztolcman, która znajduje się w Szafarni, powiat nowomiejski

WINNICA
Sztolcman

Co skłoniło Państwa do założenia winnicy w województwie warmińsko-mazurskim?



Oboje jesteśmy, można powiedzieć, z okolic. Ania pochodzi z Lipna, ja zaś z Torunia. Bardzo nas ciągnęło na północną część Polski. Pragnęliśmy osiedlić się tutaj na stałe. Szukając miejsca na winnicę, bo taki był zamysł, byliśmy i na południowych krańcach Polski, i zachodnio-północnych, ale tutaj po prostu było nam najbliżej.



Czy to była pasja, szansa na biznes czy połączenie obu tych czynników?

Nasza winnica powstała z potrzeby serca. Chcieliśmy wprowadzić zmiany w życiu, chcieliśmy przenieść się na wieś i żyć spokojnie. Wino ciekawiło nas od dawna i rozpoznawaliśmy potrzebę. Jeżeli chcemy funkcjonować na wsi, to musi to być związane z jakimś ciekawym przedsięwzięciem. Produkcja wina to bardzo interesująca forma przetwórstwa, wydawała nam się wtedy, i nadal tak jest, tematem bardzo rozwojowym. Okazało się, że jest to szansa na sukces, a wynikało to głównie z zainteresowania i chęci robienia czegoś ciekawego.

Jak długo trwały przygotowania do otwarcia winnicy?

Pierwsza decyzja o tym, że chcemy się przenieść na wieś i robić coś ciekawego zapadła chyba w roku 2015. Wtedy zaczęliśmy się interesować winiarstwem w Polsce, bo temat nas zaciekał. W 2016 roku udało nam się zakupić dobry „winiarsko” kawałek ziemi, tutaj, w województwie warmińsko-mazurskim, na zachodnich krańcach, teren polodowcowy, mocno pofałdowany. Mamy tu fantastyczne stanowisko południowo-zachodnie, ale i bardzo fajną zastoinę leśną, więc właściwie pierwsze dwa lata były okresem przygotowawczym. Ale tak naprawdę, otwarcie winnicy nastąpiło trzy lata po zasadzeniu, kiedy to w tym czasie sadziliśmy, pielęgnowaliśmy krzewy a właściwie otwarcie winnicy oraz pierwsze wino to tak naprawdę w 2021 roku.

Jakie były największe wyzwania na początku tej drogi?

Dla nas największym przeskokiem było zaaklimatyzowanie się tutaj – w Szafarni. Przez pewien czas mieszkaliśmy za granicą i musieliśmy się przestawić nieco na inne tory działania. Wszystkie rzeczy wyglądały trochę inaczej niż dzisiaj. Zanim zaadoptowaliśmy się na nowo do rzeczywistości, jaką zastaliśmy w kraju, upłynął niemal cały rok, a zmieniło się wiele.

Czy mieli Państwo wcześniej doświadczenie w uprawie winorośli lub produkcji wina?

Nie, nie mieliśmy. Natomiast szukając tego miejsca już poczyniliśmy pierwsze kroki, aby zdobywać wiedzę, nawiązywać kontakty z osobami, które – w procesie tworzenia winnicy, a później

edukacji o winie – mogłyby nam pomóc. Na początku były to spotkania z winiarzami na Dniach Wina, później zapoznaliśmy się z osobami z nieopodal położonych winnic i tam mieliśmy możliwość wzięcia udziału w procesie produkcji, jak i zbiorów. Dużo informacji udało nam się również zasięgnąć na temat tutejszej produkcji owoców w naszym chłodnym klimacie.

Jak to zatem wpłynęło na Państwa decyzję o założeniu własnej winnicy?

Ne mieliśmy żadnego doświadczenia i zaczęliśmy od samego początku. Wierzyliśmy, że się uda i nie zakładaliśmy, że coś może pójść nie tak. Takie podejście pozwoliło nam na uruchomienie całego procesu twórczego. Teraz już wiemy, że wszystkie odmiany winorośli bardzo dobrze u nas dojrzewają, a wyprodukowane z nich wina naprawdę nam wychodzą, czego najlepszym dowodem są nagrody otrzymywane w różnych konkursach, więc myślę, że to był dobry kierunek.



Jakie odmiany winorośli uprawiają Państwo i dlaczego zdecydowali się na te konkretne?

Trudniejszy czy chłodniejszy klimat na naszym winiarskim biegunie północy powodują, że musimy stawiać na odmiany, które będą się sprawdzały. Są to głównie odmiany hybrydowe, czyli krzyżówki dostosowane do naszego klimatu. Odmiany te już od wielu lat powstają w niemieckich instytutach. Mają one cechy jakościowe, na dobre wina, czyli bardzo ciekawe aromaty. Inną cechą, która jest dla nas bardzo istotna to lepsza mrozoodporność i możliwość osiągnięcia parametrów, czyli dojrzewania w krótszym okresie. Dlatego też te odmiany stały się odmianami dominującymi, a mamy ich tutaj aż 10. Teraz już wiemy, że na tym stanowisku wszystko bardzo dobrze działa i dojrzewa. Z takich najbardziej znanych odmian wymienić możemy Solaris, Muscaris, Seyf, Alblanc, Hiberna czy Johann Niter, ale mamy też trochę Chardonnaya, który jest szlachetny i na odpowiednim stanowisku bardzo ładnie się zachowuje. Polecamy próbować, jeżeli ktoś ma dobre stanowisko, i nie bać się nawet z eksperymentowaniem z odmianami szlachetnymi.

Jak wygląda codzienna praca na winnicy?

Praca na winnicy jest pracą sezonową. Tutaj tak naprawdę, jeżeli chcielibyśmy uogólnić, dużo zabiegów na winnicy to przede wszystkim zabiegi manualne – od samego początku sezonu. Cięcie i usuwanie starego drewna, później przypinanie latorośli, a także usuwanie nadmiernej ilości pędów. Dalej redukcja gron, następnie ogławianie i tu już mamy maszynę do tego celu, jeżeli chodzi zaś o odkrywanie gron, to dalej jest to czynność manualna. Cały rok wegetacyjny, a w sumie i przed, spędzamy na winnicy na czynnościach typowo manualnych z sekatorem czy ze zszycaczem.



Jakie są największe wyzwania związane z uprawą winorośli w naszym regionie? Czy klimat i gleba stanowią szczególne trudności?

Trudno jest nam opowiadać się w odniesieniu do całego województwa czy północy. Wydaje mi się jednak, że będziemy dzielić pewne cechy wspólne. Na pewno trzeba wziąć pod uwagę, że stanowisko musi być dobrze nasłonecznione i że nie wchodzi w grę północny stok czy zacienienia. Tutaj musimy korzystać z każdej minuty słońca w sezonie wegetacyjnym. Nagrzewająca się ziemia w ciągu dnia pomaga nam utrzymać lepszą temperaturę na winnicy. Gleba oczywiście też jest istotna. W naszych terenach nie mamy wysokiej klasy gleb, więc tutaj winorośl sobie ładnie radzi. Gлина w naszym przypadku jest fantastycznym podłożem. Winorośl bardzo ją lubi, dobrze się zachowuje. Natomiast, jeżeli ktoś miałby już mocno zubożałe gleby, wtedy trzeba by rozważyć i pewnie podjąć próby, czy ta winorośl będzie rosła, bo z naszych doświadczeń wynika, że te najgorsze kawałki, które mamy na naszej parceli powodują niestety, że rośliny bardzo słabo rosną. I tutaj, pomimo tego, że podejmujemy próby poprawy żyzności i zdrowotności gleby, myślę, że jest jeszcze dobrych kilka lat przed nami.

Jakie technologie i narzędzia wykorzystują Państwo w produkcji wina? Czy starają się Państwo łączyć tradycyjne metody z nowoczesnymi rozwiązaniami?

Technologia produkcji wina w naszym gospodarstwie opiera się na narzędziach tradycyjnych. Produkujemy wino wyciskając owoce na starego typu prasie koszowej. Ona nadaje winu wyjątkowy charakter, my nie „forsujemy” owoców, nie przeciążamy krzewu, więc ta technologia gwarantuje nam bardzo równe warunki z roku do roku, jeżeli chodzi o jakość soku, który uzyskujemy. Oczywiście możliwości, jakie jeszcze może nam dać winnica, pozwolą się dalej rozwijać. Oprócz win spokojnych, które wymagają w naszym przypadku fermentacji w zbiornikach stalowych, planujemy w przyszłości pójść w kierunku produkcji czystych win musujących i do tego celu będziemy potrzebowali innej linii technologicznej, która będzie pozwalała wymrozić szyki i usunąć osad z butelek. Idziemy zatem w tym kierunku, żeby naszą winiarnię dalej rozwijać.

Jak wygląda proces produkcji wina od zbiorów po butelkowanie? Jakie są najważniejsze etapy tego procesu?

Proces produkcji wina właściwie zaczyna się od zimowego cięcia. Wtedy na winnicy decydujemy, jak będzie wyglądał krzew, ile będzie miał potencjalnych latorośli i wtedy okaże się, jakie mogą być z tym związane obciążenia. Ale po zbiorach, czyli teraz, siedząc tutaj, właściwie już

za chwilę ruszamy dalej na winobranie, a od zbiorów zależy bardzo dużo. Tutaj chodzi więc o to, żeby owoc był przechowywany w jak najchłodniejszych warunkach. Zazwyczaj winobrania odbywały się w październiku, teraz już zbieramy we wrześniu, więc jest nieco cieplej. Dbamy o to, żeby owoce się nie przegrzały. Wyciskamy sok, w większości przypadków po odszypułkowaniu i wtedy pierwszy dzień to przeprowadzenie procesu sedimentacji. Dalej rozpoczynamy proces fermentacji – właściwie już następnego dnia. Używamy do tego celu drożdży szlachetnych, wprowadzonych z Niemiec. Są to wegańskie drożdże certyfikowane. Stosujemy drożdże o bardzo neutralnym charakterze, które nie wpływają nam na charakter wina. Co jeszcze? Bardzo istotna jest higiena w winiarni. Tutaj musimy zadbać o to, żeby było czysto, schłodnie i żeby zminimalizować możliwość zakażenia wina, bo wtedy byłaby wielka strata. Stał bardzo nam w tym pomaga. Dalej pofermentacja, sedimentacja, zlewanie wina i tutaj już, w przypadku naszej winnicy, staramy się robić z winem jak najmniej, nie dodajemy żadnych środków chemicznych, które miałyby profilować wino. Dbamy przede wszystkim o to, żeby proces winyfikacji przebiegł jak najczystiej i jak najsprawniej.

Gdzie sprzedają Państwo swoje wina? Czy skupiają się Państwo na rynku lokalnym czy też starają się dotrzeć do szerszego grona odbiorców?

Większość wina sprzedawana jest w winnicy. Sprzedajemy osobom, które nas odwiedzają, lokalnym turystom czy po prostu zainteresowanym winem, którzy przyjeżdżają i bezpośrednio od nas kupują. Drugą możliwością pozwalającą na zapoznanie gości z winem, to spotkania z nimi, które tutaj organizujemy i podczas tych spotkań zauważamy, że często ludzie bardziej się ośmielają i chętnie kupują wina po uprzedniej degustacji, jesteśmy można powiedzieć bardziej obecni na rynku lokalnym. Nie udało nam się jeszcze wyjść właściwie na rynek ogólnopolski, aczkolwiek sklep internetowy funkcjonuje i te zamówienia pojawiają się coraz częściej. Jesteśmy też na portalu ogólnopolskim, który pomaga promować wina już poza obręb winnicy. Dodatkowo jesteśmy też dostępni w restauracji Pałac Mortęgi, więc pierwsze kroki za nami, ale ponieważ druga winnica właściwie już powoli zaczyna plonować, zaczynamy wychodzić coraz dalej.

Jak promują Państwo swoją winnicę i swoje wina? Jakie działania marketingowe okazały się najbardziej skuteczne?

Jeżeli chodzi o promocję, polegamy głównie na intencjach, czyli mediach społecznościowych, ale i na kontaktach z mediami lokalnymi, takimi jak lokalne gazety czy portale informacyjne. Dodatkowo staramy się wychodzić do gości czy do potencjalnych odbiorców poprzez różne szkolenia i współpracę z organizacjami zewnętrznymi, co też buduje coraz lepszą świadomość pośród ludzi na temat możliwości produkcji wina w naszym terenie.

Jakie są najważniejsze wyzwania związane z prowadzeniem małej winnicy pod względem ekonomicznym?

Tutaj, na to pytanie jest mi stosunkowo trudno odpowiedzieć. Jest zbyt dużo zmiennych. Trzeba liczyć się z tym, że rok do roku nie będzie równy. Nasze doświadczenia pokazują, że rok 2022 był fantastyczny, jeżeli chodzi o plonowanie, ale 2023 rok już tak dobry nie był. U nas

mieliśmy znaczną i wyraźną suszę, która znacznie zredukowała ilość gron, jakość owoców była fantastyczna, natomiast wina było już o połowę mniej. Myślę, że przebieg pogody byłby tutaj najbardziej istotnym czynnikiem wskazującym, że nie można liczyć na to, że wina uda się wyprodukować „według tabelki”. Wszystko zależy od tego, jak ułoży dany rok.

Jak radzą sobie Państwo z konkurencją ze strony większych producentów?

Na większych producentów patrzymy bardzo przyjaźnie i cieszymy się, że istnieją. Często powtarzamy, że większy może więcej, produkuje więcej z większej ilości, dzięki temu może prowadzić swoistą rolę edukacyjną, on zapoznaje gości z tym, że wina w Polsce jest możliwe i jest bardzo dobre. My jesteśmy dostępni dla gości i chętnie ich zaznajamiamy z tematyką win. Goście chcą do nas wracać i zapoznać się z polskim winem, są osmieleni pierwszymi doświadczeniami, pierwszymi drogami, które przetań dla nas duży producent.

Aspekt turystyczny. Czy oferują Państwo możliwość zwiedzania winnicy i degustacji win?

W winnicy prowadzimy spotkania degustacyjne, tak zwane zwiedzanie winnicy i komentowaną degustację win. Takie spotkanie składa się z dwóch części. W pierwszej części goście są zapraszani na winnicę. Tam opowiadamy co, jak i dlaczego. Opowiadamy dlaczego powstała winnica, dlaczego akurat w północnej części Polski, jak to jest możliwe i jak wygląda rok na winnicy. W drugiej części goście degustują cztery wina, a my opowiadamy o tym, jak one powstają. Interaktywnie z gośćmi dowiadujemy się, co oni czują – jak określają wyczuwalne aromaty. Przez to bardziej się osmielają, zapoznają się z winem i mają też okazję poznać lokalnie tłoczone oleje oraz wypieki z naszego glinianego pieca, które przygotowujemy na mące z młyna, który jest nieopodal. Staramy się, aby ten produkt był możliwie maksymalnie lokalny, żeby tutaj się wspólnie z innymi promować i podkreślać, w jak ciekawym rejonie żyjemy.

Jak ważna jest dla Państwa turystyka winno-gastronomiczna?

Spotkania enoturystyczne są dla nas dodatkowym źródłem. Mamy możliwość sprzedania win i zapoznania klientów z naszymi produktami. Głównym naszym zadaniem jest jednak produkcja win z własnych upraw.

Czy organizują Państwo jakieś specjalne wydarzenia, na przykład pikniki, degustacje sezonowe?

Pierwsze spotkania, bardziej wyjątkowe czy odmienne, już są za nami. Niedawno mieliśmy wernisaż prac. W naszej sali degustacyjnej winiarni stworzyliśmy lokalną galerię dla lokalnych artystów. Dzięki niej możemy promować osoby, które robią coś wyjątkowego, już nie w zakresie produktów spożywczych, ale coś, co towarzyszy nam tutaj i pozwala przyjemnie spędzić czas. Dodatkowo planujemy – w okresie zimowym – zrobić spotkania typowo okołowinne. Winnica w tym okresie już właściwie nie zachęca, ale chcemy bazować na tym, co jeszcze możemy zaoferować. Być może będą organizowane spotkania o tym, jak degustować czy jak oceniać wina – to jeden z pomysłów. Wcześniej też mieliśmy warsztaty z produkcji wina, czyli winobranie połączone z oceną dojrzałości owoców oraz wyciskaniem i przelewaniem wina.

Jak oceniają Państwo potencjał rozwoju enoturystyki w województwie warmińsko-mazurskim? Czy enoturystyka jest bardzo ciekawą formą spędzania czasu dla osób dorosłych?

Z naszego doświadczenia wynika, że coraz więcej osób takie formy spędzania czasu postrzega, są bardzo ciekawego, co u nas powstaje. Tych turystów będzie przybywało. Dla nas cały czas jest to egzotyka, więc myślę, że z czasem, jak będzie tutaj więcej winnic, gości typowo zainteresowanych zwiedzaniem winnic i degustowaniem lokalnych win będzie znacznie więcej.

Przyszłość. Jakie są Państwa plany na przyszłość? Czy zamierzają Państwo powiększyć winnicę, wprowadzić nowe produkty, czy może skupić się na dostarczeniu, na doskonaleniu obecnej oferty?

Jeżeli chodzi o wielkość winnicy, to tutaj w naszym gospodarstwie większej powierzchni nie będziemy obsadzać. Nie zwiększamy nasadzeń ze względu na to, że większość prac wykonujemy we dwoje, więc po prostu zabrakłoby nam czasu na pielęgnację krzewów. Dodatkowo nie mamy tu już odpowiedniego stanowiska, więc będzie nam bardzo zależało na tym, aby dobrze pielęgnować i obsłużyć to, co mamy. Dodatkowo dwa lata temu zasadziliśmy mały sad jabłoniowy z przeznaczeniem typowo na cydry. Są to odmiany pochodzące z Anglii i Francji, gdzie jabłka sprawdzają się bardzo dobrze i tutaj dodatkowo wprowadzamy trochę zdzywersyfikowany produkt, i myślę, że dalej to utrzymamy. Co chcielibyśmy w przyszłości zrobić, to więcej ciekawych win – będziemy migrować w kierunku czystych win musujących. Wydaje nam się, że nasz chłodniejszy klimat doskonale nadaje się na tego typu wina.

Jakie rady dałoby Państwo osobom, które marzą o założeniu własnej winnicy?

Doradza się trudno, natomiast, jeżeli ktoś ma taką chęć i dobre stanowisko, bo to jest bardzo istotne (tutaj musi być to dobre stanowisko ze względu na trudniejszy klimat), polecamy, aby sadzili, nie bali się. Jeżeli mają czas i chęci, to się uda, myślę, że jesteśmy dobrym tego przykładem, że jeżeli taki wysiłek się podejmie, to jest to możliwe. W tej chwili jeszcze wydaje się, że najlepszą radą byłoby bazować głównie na odmianach krzyżówkowych, czyli hybrydach. Zachęcamy i polecamy eksperymentowanie z odmianami szlachetnymi.

W naszym przypadku Chardonnay sprawdza się doskonale, co prawda podatność chorobowa tutaj nam czasami sprawia kłopoty, ale udaje się znakomicie. Zatem, jeżeli ktoś chce produkować ciekawe wina, polecamy odpowiednio dobrać odmiany do swojego stanowiska.




Adresy Zespołów Doradców:

■ BARTOSZYCE , ul. Kętrzyńska 45A, tel. (89) 762 22 05
■ BRANIEWO , ul. Kościuszki 118, tel. (55) 243 28 46
■ DZIAŁDOWO , ul. Polna 6/20, tel. (23) 696 19 75
■ ELBLĄG , ul. Nowodworska 10B, tel. (55) 235 32 36 • Pasłęk, ul. Bankowa 25, tel. (55) 248 55 04
■ EŁK , ul. Zamkowa 8, tel. (87) 621 69 67
■ GIŻYCKO , ul. Przemysłowa 2, tel. (87) 428 51 99
■ GOŁDAP , ul. Wolności 20, tel. (87) 615 19 57
■ IŁAWA , ul. Lubawska 3, tel. (89) 649 37 73 • Lubawa, ul. Towarowa 5, kom. 665 880 204
■ KĘTRZYN , ul. Powstańców Warszawy 1 (budynek Społem), tel. (89) 751 30 93
■ LIDZBARK WARMIŃSKI , ul. Krasickiego 1, tel. (89) 767 23 10
■ MRAĞOWO , ul. Boh. Warszawy 7A/2, kom. 665 960 423
■ NOWE MIASTO LUBAWSKIE , ul. Kazimierza Wielkiego 5, kom. 665 690 332
■ NIDZICA , ul. Słowackiego 17, kom. 665 960 367
■ OLECKO , Al. Zwycięstwa 10, tel. 665 910 617
■ OLSZTYN • Biskupiec, ul. Niepodległości 4A, tel. (89) 715 22 59
■ OSTRÓDA , Grabin 17, kom. 665 990 519 • Morąg, ul. Dworcowa 13, tel. (89) 757 47 61
■ PISZ , ul. Warszawska 5, tel. (87) 423 20 33
■ SZCZYTNO , ul. Józefa Narońskiego 2, kom. 665 892 933
■ WĘGORZEWO , Plac Wolności 1B, tel. (87) 427 12 21



FIRMA GODNA
ZAUFAŃIA





Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego
z siedzibą w Olsztynie

ul. Jagiellońska 91, 10-356 Olsztyn
tel. 89 535 76 84, 89 526 44 39

e-mail: sekretariat@w-modr.pl
www.wmodr.pl

